

INEDIT
Damm
CERVENA DE MALT I BLAT
AMB ESPÈCIES
EL BULLI-COSTA BRAVA-2008



elBulli. Costa Brava 2008

INEDIT
és una cervesa
diferent



CERVEÇA DE MALT
D'ORDI TIPUS PILSEN

INEDIT es fa a partir de dos tipus de cerveses:
cervesa de malt d'ordi tradicional i cervesa de blat.



CERVEZA DE BLAT
TIPUS ALE

COLOR
PÀL·LID
GROGUENC
i UNA MICA
TÈRBOL



A CAUSA
DE LES RESTES
DE LA
PROTEÏNA
DEL BLAT



CERVENA DE BLAT
TIPUS ALE

Aquesta cervesa de blat o cervesa blanca és de l'estil Witbier, originari de Bèlgica, i es caracteritza per elaborar-se amb blat sense maltejar.

El fet d'elaborar-se amb blat sense maltejar fa que la cervesa tingui més cos i augmenti la sensació de volum i suavitat en boca.

Per això INEDIT té un color pàl·lid groguenc i una mica tèrbol a causa de les restes de la proteïna del blat.

**INEDIT està aromatitzada
amb espècies, que li aporten
singularitat i la converteixen
en una cervesa especial
i única**



REGALÈSSIA

APORTA SUTILS NOTES DOLCES QUE, EN CAP CAS, PREDOMINEN EN EL CONJUNT. S'HA UTILITZAT AMB MOLTA MESURA, DE MANERA QUE EL SEU ACCENT AROMÀTIC ÉS DELICAT.



LLÚPOL

ÉS EL RESPONSABLE DEL CARÀCTER AMARG, I S'HI TROBA EN UNA PROPORCIÓ BAIXA QUE PERMET AUGMENTAR LA VERSATILITAT GASTRONÒMICA D'INEDIT. ÉS L'INGREDIENT FONAMENTAL PER APORTAR A LA CERVESA AROMES HERBÀCIES FRESQUES.



LLAVORS DE CORIANDRE

APORTEN COMPLEXITAT AROMÀTICA I PRODUÏXEN LA SENSACIÓ ESPECIAL D'INEDIT. SE N'UTILITZEN LES LLAVORS PERQUÈ S'EXPRESSI DE MANERA MÉS DELICADA.



PELL DE TARONJA

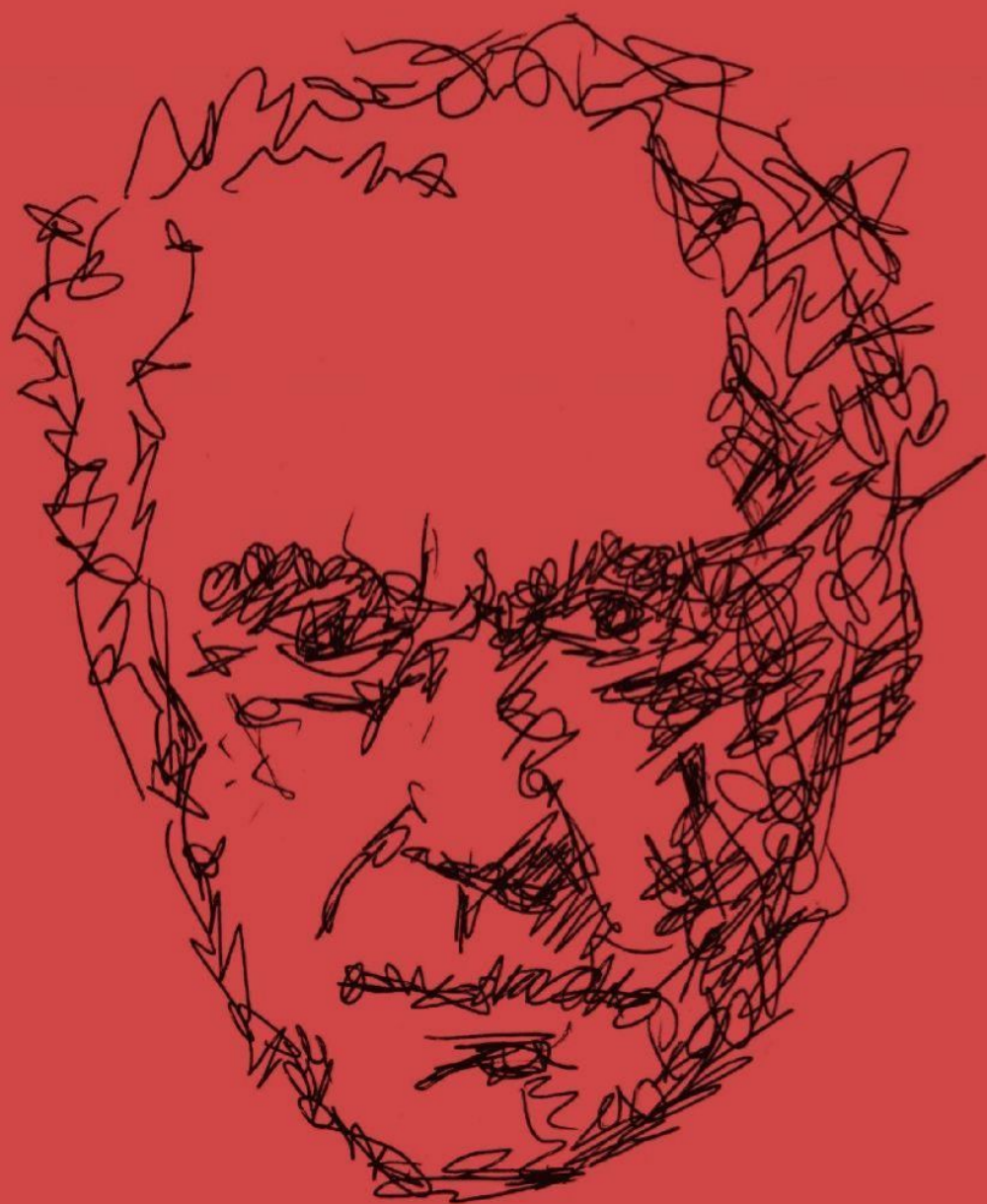
PART PRINCIPAL DE LA PALETA AROMÀTICA DE LA CERVESA. ES PERCEP A TRAVÉS DE NOTES CÍTRÍQUES QUE APORTEN FRESCOR I COMPLEXITAT.

AROMES

Creada per Ferran Adrià, el xef més premiat del món

Inedit va néixer el 2008 de la mà dels mestres cervesers de Damm, Ferran Adrià i l'equip de sommeliers d'elBulli.

Pensada especialment per acompanyar, amb el màxim respecte, la nova gastronomia, plena de contrastos i matisos aromàtics.





Nota de tast

La seva terbolesa i el seu color lleugerament clar, amb tonalitats ambrades, la diferencien de les altres cerveses. El color del seu cupatge: una barreja de blat i de malt d'ordi. La seva escuma reneix cada vegada que se serveix.

D'alta intensitat i complexitat al nas. Les notes d'espècies dolces i fruites es barregen amb la sensació de llevat fresc i el seu caràcter floral.

La infusió del coriandre, la regalèssia i la pell de taronja impregnen el seu pas per boca. El carbònic és subtil, integrat, i serveix per realçar aquestes aromes en boca. Es desenvolupa cremosa, suau i versàtil quan es combina amb el menjar. Té un postgust llarg i afable.

INEDIT és una cervesa per menjar



Inedit va ser creada per combinar-la amb multitud d'elaboracions culinàries, fins i tot les més complicades a base de cítrics i elements amargs. Esplèndida amb entrants, amanides i peixos de textura greixosa, la seva versatilitat permet també combinar-la amb agredolços i sensacions picants.

Una cervesa molt dinàmica que harmonitza perfectament amb tota la paleta de gustos.

GUSTOS ÀCIDS

La textura delicada de la cervesa suavitza les sensacions acidules. Per contra, el carbònic realça l'efecte refrescant de l'acidesa.



*Amanida i salses de cítrics. Fruïtes àcides.
Ruïbarbre. Tomàquet verd.*

GUSTOS AMARGS

Com que és una beguda sense records tànnics ni astringents i d'acidesa moderada, combina i respecta els sempre difícils productes o menjars amb records amargs.



*Cacau amarg. Carxofa cuïta. Espàrrecs verds.
Endívies. Salses al cafè.*

GUSTOS AGREDOLÇOS

La sensació cremosa de la cervesa provoca una nova dimensió en boca. El carbònic i els records afruitats combinen amb la part "agre".



Salses agredolces i de fruita seca. Cuina asiàtica.

SENSACIONS PICANTS

La cervesa provoca un efecte balsàmic sobre el picant, amb un contrapunt que relaxa les sensacions.



*Xile. Wasabi Salsa barbacoa. Adobats.
Cuina hindú i mexicana.*

GUSTOS SALATS

El carbònic i la untuositat de la cervesa contraresten i netegen les percepcions salines.



*Olives verdes. Embotits. Conserves marines
i fruits del mar. Salsa de soja.*

TEXTURES UNTUOSES

La frescor i el record cítric d'Inedit dinamitzen els productes untuosos. La cremositat d'aquesta cervesa acompanya perfectament les textures greixoses.



*Peixos i formatges grassos. Tonyina fresca.
Carns sucoses. Al·lucot.*

Premis internacionals



2009
Bèlgica



2009
Alemanya



2009
EUA



2009
Finlàndia



2009
Holanda



2010
Austràlia



2010
Regne Unit



2011
Bèlgica



2011
Austràlia



2011
EUA



2012
Bèlgica



2012
Austràlia



2012
Regne Unit



2012
EUA



2013
Bèlgica



2014
Bèlgica



2014
Japó



2014
Regne Unit



2014
EUA



2015
Bèlgica



2015
Regne Unit



2015
EUA



2015
Regne Unit



2016
Bèlgica



2016
Bèlgica

Formats



Ampolla 33 cl i 75 cl
Cistella 6 unitats 33 cl
Barril 20 l





INEDIT
Damm
CERVENA DE MALT I BLAT
AMB ESPÈCIES
EL BULLI - COSTA BRAVA - 2008